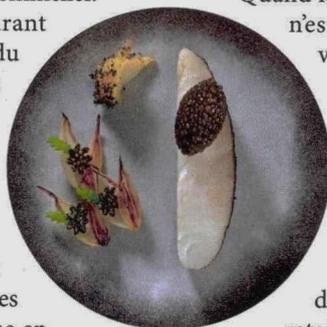


PÉTILLANCE aux Crayères

Quand on dîne au Parc, le champagne est à la fête. De l'amuse-bouche au dessert si l'on a décidé de se laisser guider par le sommelier.

Dans le cadre cosu du restaurant gastronomique qui fait la force du domaine des Crayères, Relais & Châteaux so british, on se promène avec élégance entre tradition et modernité, au gré des inspirations du chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France. Le ton est donné dès l'entame du repas avec ce tartare de saint-jacques aux algues, qui glisse sur la langue en douceur et éveille vos papilles par l'iode qu'il distille. Dans un menu à 280 euros, on peut ensuite se régaler d'un saint-pierre cuit sur une douelle champenoise, adouci de suc d'orange au champagne. Mais aussi, en ombres et lumières, d'un dos de cabillaud bien blanc à l'encre de seiche très noire. Car ici, on joue avec les saveurs mais aussi les couleurs.

Le meilleur plat de ce menu en sept services reste, à mon humble avis, la truffe noire,



habilement escortée par un crémeux de poireaux couvert d'un miroir de truffe. Puis, lors de notre venue cet hiver, le chef nous avait concocté un dos de chevreuil rôti sur sarments de vigne, accompagné de betterave laquée de lie de vin.

Quand la betterave est ainsi sublimée, elle n'est plus seulement une déclinaison vintage, elle devient authentiquement gourmande, ce qui, sous ma plume, n'est pas un mince compliment...

Pour que ce dîner laisse au palais une sensation d'aboutissement incontestable, il fallait un dessert hors norme : ainsi soit-il avec le feuilleté à feuilleté de champagne, mousse et poires au ratafia champenois, savoureux, aérien, qu'un biscuit à la confiture de confiture parachève, tant dans la géométrie de l'assiette qu'au niveau de l'alliance des textures.

Ce repas fut arrosé de champagnes divers tels que l'Agrapart et fils « Terroirs » ou ce Vilmart & Cie « Grand Cellier d'or », 1^{er} cru 2016, étonnamment boisé, dialoguant astucieusement avec le saint-pierre imprégné du bois de la douelle. Constatez au passage que le chef des cuisines pense à tout, et plus encore.



LE PARC

- **Adresse :** Domaine des Crayères – 6 boulevard Henry Vasnier, Reims
- **Menus :** entre 300 et 500 euros par personne